Salade de queue de bœuf avec bouquets et carottes, huile de colza de Thurgau

7 heures **Difficulté** Moyen

Ingrédients salade de queue de boeuf

pour 4 personnes

1 queue de boeuf de 800g env., sciée en morceaux de 5 cm de long
3 cs. d'huile d'arachide
4 cs. de tomates pelées en boîte, passés à la moulinette
400 ml de vin rouge
400 ml de fond de boeuf Lacroix
1 cs. de vinaigre de sherry
5 cs. d'huile de colza de Thurgau
1 petit bouquet de persil italien haché grossièrement

Ingrédients carottes

pour 4 personnes

2 carottes moyennes
sel & poivre du moulin

Ingrédients bouquets

pour 4 personnes

10 bouquets épluchés, coupés en deux, débarassés de l'intestin
8 grains de poivre noir broyés
4 g Fleur de sel
sel & poivre du moulin

1 petit bouquet de cerfeuil

Instruction

Préparation de la queue de boeuf

Dans une poêle à frire, faire chauffer l'huile d'arachide.
Saler les morceaux de queue bœuf et les saisir de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
Placer dans un moule passant au four. Verser l'huile de cuisson hors de la poêle. Ajouter le jus de cuisson aux tomates pelées et réduire jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse. Déglacer avec le vin rouge et réduire à un tiers.
Ajouter le fond de bœuf Lacroix et verser sur les morceaux de queue de bœuf.
Couvrir et cuire à 140 °C dans un four à chaleur tournante pendant 6,5 heures.
Sortir du four et retirer les morceaux de viande du plat avec précaution.
À l'aide d'une cuillère, détacher la viande de l'os et hacher grossièrement à l'aide d'un couteau.
Placer les morceaux de viande dans un saladier.
Mélanger à l'huile de colza, le vinaigre de sherry, le persil, les échalotes, le sel et le poivre.
Réserver.

Préparation des carottes

Découper les carottes en 24 tranches sur une râpe ou une mandoline.
Placer sur une plaque en inox non percée.
Saler et poivrer et cuire à la vapeur à 100 °C pendant 2 minutes.
Sortir de l'espace de cuisson et réserver.

Préparation des crevettes

Saler et poivrer les crevettes et les saisir dans de l'huile d'olive extra vierge très chaude dans une poêle lyonnaise, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.
Les sortir de la poêle et réserver.

Présentation

Remplir à ras bord 4 anneaux (p.ex. des ronds de serviette) de salade de queue de bœuf.
Placer les lamelles de carotte en étoiles au milieu de quatre assiettes.
Placer la salade de queue de bœuf au milieu, et retirer l'anneau.
Dresser les crevettes tout autour et garnir de cerfeuil.
Saupoudrer de fleur de sel et des grains de poivre noir.

Recette crée par Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produit

Fond de boeuf